

## ГЛАВА XVII

### 17. КОНСЕРВЫ

#### Общие определения

Пищевые консервы.  
Определение

17. 1 Консервы - это продукты питания, герметично упакованные и прошедшие тепловую обработку, которые при этом не изменились и не представляют опасности для здоровья потребителей, при обычных условиях хранения на протяжении длительного периода. Продукт не должен разрушаться во время проведения испытаний в печи, которые требуются согласно настоящему Регламенту.

Консервы из животных продуктов.  
Определение

17. 1. 1 Консервы из животных продуктов - это пищевые консервы, приготовленные исключительно из мяса, на основе мяса или любого другого продукта животного происхождения, с добавлением или без добавления пищевых добавок, разрешенных к использованию, даже если они растительного происхождения.

Консервы из продуктов растительного происхождения. Определение

17. 1. 2 Консервы из продуктов растительного происхождения - это пищевые консервы, приготовленные исключительно из продуктов растительного происхождения, с добавлением или без добавления пищевых добавок, разрешенных к использованию.

Смешанные консервы. Определение

17. 1. 3 Смешанные консервы - это пищевые консервы, приготовленные из смеси продуктов животного и растительного происхождения, независимо от соотношения этих продуктов. В это определение не входят консервы из животных продуктов с добавлением соусов или пищевых добавок растительного происхождения.

Пресервы. Определение

17. 1. 4. Пресервы - это пищевые продукты в упаковке, которые прошли тепловую обработку, позволяющую продлить их срок годности, который будет меньше, чем у консервов и сохранить естественные характеристики продукта питания.

Отсутствует требование по проведению испытания в печи

17. 1. 5 В отличие от консервов, для пресервов не требуется проведение испытания в печи.

Заявление о температуре хранения, дате изготовления и сроке годности

17. 1. 6 На этикетке должна быть указана температура хранения продукта. Если НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) посчитает нужным, она может требовать указания на упаковке даты изготовления и/или срока годности пресервов.

Консервированный продукт

17. 1. 7 Консервированным продуктом называется пищевой продукт, который после обработки с помощью физического и/или химического процесса (охлаждение, обезвоживание, облучение, лиофилизация), целью которого было продление его срока годности, не соответствует условиям прочих продуктов, обозначенных в Главе XV и XVI.

#### Консервный завод и санитарно-гигиенические требования к

консервному заводу.  
Определение

17.2 Завод по производству консервов, пресервов и/или консервированных пищевых продуктов - это предприятие или часть предприятия, которые производят продукты,

описанные в пункте 17.1 и следующих.

Общие требования	17. 2. 1	Заводы по производству консервов, пищевых пресервов или консервированных пищевых продуктов должны соответствовать, в соответствии с характером их производства, санитарно-гигиеническим требованиям, которые установлены для таких видов деятельности настоящим Регламентом для фабрик колбасных изделий, исполняя также прочие санитарно-гигиенические условия, связанные с производством и установленные настоящим Регламентом.
Отделы	17. 2. 2	<p>Заводы по производству консервов, пищевых пресервов и/или консервированных пищевых продуктов должны включать в себя следующие отделы:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Холодильные камеры.</li><li>2) Помещения для приема продукта, который подлежит обработке.</li><li>3) Помещение для обработки перед варением.</li><li>4) Помещение для варения.</li><li>5) Помещение для удаления перед упаковкой сухожилий, апоневроза, излишков жира и прочих частей, не разрешенных настоящим Регламентом.</li><li>6) Помещение для упаковки и закрытия упаковки.</li><li>7) Помещение для стерилизации и охлаждения.</li><li>8) Помещение для инкубации, хранением перед продажей, покрытия лаком, поклейки этикеток и укладывания в ящики.</li><li>9) Помещение для покрытия лаком внутренней части тары, в случае необходимости.</li><li>10) Помещение для мойки тары перед ее использованием.</li><li>11) Помещение для хранения жестяных банок, тары, картона, красок, лаков, этикеток, клея.</li></ol> <p>В том случае, если в связи с характером производства, какой-то из указанных отделов не обязателен, он не будет указываться в требованиях, если НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) выдаст соответствующее разрешение.</p>
Отдельное расположение	17.2.3	Предприятия, имеющие разрешение на деятельность в качестве заводов по производству консервов, пресервов или консервированных пищевых продуктов, или помещения, предназначенные для этого, должны находиться отдельно от всего производства, которое изготавливает несъедобные продукты или где они хранятся.
Наличие питьевой воды	17. 2. 4	<p>Наличие питьевой воды на консервных заводах должно осуществляться в количестве сорок (40) литров на килограмм готового продукта. Эта цифра может уточняться НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА), если это необходимо в связи с видом деятельности.</p>
Инвентарь, контейнеры, тара, упаковка и т.д.	17. 2. 5	Весь инвентарь, все контейнеры, тара, упаковка, аппаратура, части аппаратуры, трубопроводы и аксессуары, находящиеся в контакте с продуктами питания, должны всегда находиться в соответствующем санитарно-гигиеническом состоянии, быть изготовленными или покрытыми материалами, стойкими к изготавливаемому продукту и не выделять вредных веществ или прочих загрязнителей или веществ, изменяющих органолептические показатели этих продуктов. Эти требования распространяются на внутреннее покрытие, которое должно быть цельным без разрывов и стойким к продуктам, используемым для мытья.

Материал, разрешенный для тары	17. 3	<p>Без получения предварительного разрешения, разрешено использование таких материалов:</p> <p>a) Нержавеющая сталь, сталь, чугун или кованое железо, покрытые или нет технически чистым оловом и хромированным железом.</p> <p>b) Медь, латунь или бронза с внутренним покрытием слоем технически чистого золота, серебра, никеля, хрома или олова, за исключением требований, применяемых к нанесению покрытия на котлы, сосуды и сковороды для приготовления конфет и сиропов, ступы, чаши весов и гири.</p> <p>c) Олово, никель, хром, алюминий или другие технически чистые металлы или их сплавы с безвредными металлами.</p> <p>d) Жесть первого использования.</p>
Пластик		<p>e) Кухонный инвентарь из различных металлов с антиадгезионным покрытием из чистого политетрафторэтилена (тефлон, флюон и т. д.), позволяющего готовить пищу без добавления жирных материалов.</p>
Керамические материалы		<p>f) Керамические материалы, обожженная глина, покрытая глазурью на внутренней части, которые не выделяют свинец или другие вредные вещества под воздействием кислот, стекло, хрусталь, мрамор и древесина без запаха.</p>
Картон, тонкий белый картон, волокно и т.д.		<p>g) Картон, тонкий белый картон, бумага или их заменители, ткани из растительных или животных волокон, искусственных волокон (на основе регенерированной целлюлозы) или синтетика (полиэстер, полиамид, полипропилен, полиэтилен, и т.д.), водонепроницаемые или нет, с содержанием защитных веществ или без, одобренные настоящим Регламентом и НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА), пергаментная бумага, с антиоксидантами или фунгицидами.</p>
Бумага		<p>h) Бумага, пропитанная воском, стеарином или парафином и пергаментная или похожая на пергаментную бумага, без борной кислоты, формальдегида или другого антисептика (особенно для молока и молочных продуктов), бумага, пропитанная двадцатью (20) процентами минерального масла без запаха (только для упаковки продуктов фруктового происхождения или изготовленных на основе фруктов).</p>
Тесто		<p>i) Тесто из разных видов муки, жиров, минеральных солей и других веществ разрешенного использования. Допускается добавление до половины (0,5) грамма буры на каждый килограмм теста или коктейля исключительно для изготовления контейнеров для мороженого.</p>
Резина		<p>j) Каучук, резина и заменители, не содержащие вредных металлов и не выделяющие токсичных веществ в целом.</p>
Пластмассовые материалы		<p>k) Пластмассовые материалы (полиэтилен, поливинил, полиамиды и другие), которые не выделяют вредных веществ.</p>
Ткани		<p>l) Ткани из растительных или животных волокон, искусственные или синтетические, простые или водонепроницаемые из безвредных материалов. Для хамонов и грудинки, на</p>

этих тканях может быть покрытие из нефтяного пека, при этом запрещено использование каменноугольного или любого другого пека, который вызывает реакцию фенолов и антрацена или имеет кислотную или щелочную реакцию.

m) Другие материалы, одобренные НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА),

Запрещенные элементы

17. 3. 1 Запрещается использование таких элементов, если они могут вступать в контакт с пищевыми продуктами:
- Гальванизированное или оцинкованное железо.
  - Внутреннее покрытие контейнеров, труб, посуды или других элементов кадмием.
  - Материалы (металлы, пластмасса и т. д.), которые могут выделять в пищевые продукты, металлы или металлоиды в пропорции, превышающей пределы, установленные в разделе 17.4 настоящего Регламента, или другие вещества, считающиеся токсичными.
  - Эмалированный материал.

#### Контроль производства и санитарно-технологические нормы

Переносимость при содержании различных веществ

17. 4 В продуктах питания (за исключением питьевой воды, рыбы и морепродуктов) допускается присутствие металлов и металлоидов (случайных или остаточных добавок), указанных ниже, при условии, что они природного происхождения и их количество соответствует установленным пределам: Алюминий Максимум 250 частей на миллион
- |              |      |   |
|--------------|------|---|
| Сурьма,      | 20   | „ |
| мышьяк:      |      |   |
| в жидкости „ | 0,1  | „ |
| в твердом    | 1    | „ |
| продукте „   |      |   |
| Барий „      | 500  | „ |
| Бор „        | 100  | „ |
| Кадмий „     | 5    | „ |
| Цинк „       | 100  | „ |
| Медь „       | 10   | „ |
| Олово „      | 500  | „ |
| Фтор „       | 1,5  | „ |
| Железо „     | 500  | „ |
| Ртуть „      | 0,05 | „ |
| Никель „     | 150  | „ |
| Серебро „    | 1    | „ |
| Свинец:      |      |   |
| в жидкости „ | 2    | „ |
| в твердом    | 20   | „ |
| продукте „   |      |   |
| Селен:       |      |   |
| в жидкости „ | 0,05 | „ |
| в твердом    | 0,3  | „ |
| продукте „   |      |   |

Ненормальное количество железа	<p>17. 4. 1 Присутствие в консервированном продукте ненормального количества железа, поступающего в результате удара контейнера, не будет считаться недостатком, если контейнер не выглядит раздутым и продукт соответствует нормальным условиям пригодности для потребления. В готовом продукте допускается содержание большего процента, чем установленный в пункте 17.4, если он потребляется в небольших количествах (медь в орехах и перце и свинец в устрицах) или когда процесс обработки подвергает продукт преобразованиям, делающим его менее вредным.</p>
Сырье для приготовления консервов	<p>17. 4. 2 Консервы должны быть приготовлены из свежего мяса, О мясопродуктов или тех, которые хранились в холодной среде и находятся в идеальном состоянии сохранности. Температура охлажденного мяса не должна превышать семь (7) градусов Цельсия.</p>
Использование замороженного мяса	<p>17. 4. 3 При использовании замороженного мяса или мясных продуктов, которые должны быть разморожены для их использования, разморозка должна проходить так, чтобы органолептические показатели не изменились. Запрещено использовать горячий воздух для разморозки.</p>
Запрет на контакт пищевых продуктов	<p>17. 4. 4 Вещества для пищевых продуктов или сырье не должны вступать в контакт с:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Напечатанной бумагой.</li> <li>b) Бывшими в употреблении или изготовленными из макулатуры бумагой, мешковиной, тканью, целлофаном и их аналогами.</li> <li>c) Бумагой, содержащей вредные или запрещенные продукты, такие как гипс, квасцы, барит, синтетические смолы, угольный пек и производные антрацена, красители анилинов, не одобренные соответствующим органом здравоохранения, не разрешенные антисептики.</li> <li>d) Цветной бумагой, окрашенной разрешенными растительными или синтетическими красителями, которая с легкостью отдает свой цвет.</li> <li>e) Свинцовой или оловянной бумагой, содержащей более одного (1) процента свинца или сурьмы и более одной сотой (0,01) процента мышьяка.</li> <li>f) Бывшими в использовании картоном, бумагой, пробкой или их заменителями. Продукты, которые вступают в контакт с элементами, упомянутыми в этом пункте, будут считаться непригодными для потребления и будут конфискованы с оформлением акта, а также при необходимости с применением соответствующего наказания.</li> </ul>
Дробь	<p>17. 4. 5 Дробь, снаряжение, используемые для очистки контейнеров и тары, предназначенных для хранения пищевых продуктов, напитков и соответствующего сырья, не должны выделять вещества, считающиеся токсичными.</p>
Моющие средства	<p>17.4.6 Допускается использование при проведении уборки помещений, где производятся пищевые продукты, мойки кухонной утвари, тары и посуда, только моющих средств, одобренных НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).</p>
Температура в момент упаковки	<p>17. 4. 7 Продукты, которые проходят термическую обработку должны поддерживать в момент упаковки и закатки контейнеров, температуру не ниже шестидесяти (60) градусов Цельсия, за исключением тех продуктов, для которых в связи с технологией их производства установлено иные требования НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ.</p>

Температура и время для термической обработки обработки,

#### 17. 4. 8 Продукты, упакованные и поддающиеся термической

должны подвергаться воздействию определенной температуры и в течение определенного периода времени, которые обеспечат их сохранение в обычных условиях транспортировки и хранения.

Температура стерилизации 17. 4. 9 Термическая обработка содержимого

контейнеров, должна проводиться при разных температурах и давлении, в соответствии с весом содержимого, формой контейнера и природой обрабатываемого продукта.

Период времени между упаковкой и стерилизацией

17.4.10 Если продукт проходит термическую обработку, то она должна проводиться до того, как пройдет один (1) час после закатки контейнеров. Только идеально закрытые контейнеры могут проходить процесс стерилизации.

Контейнеры с дефектами

17.4.11 Продукт, который содержится в контейнерах, которые имеют дефекты после прохождения через клепальный пресс, может быть упакован снова до того, как пройдет шесть (6) часов с момента первой упаковки. Если дефект обнаружен после термообработки, переупаковка должна быть выполнена в тот же период. Если дефект или разрыв обнаружены после окончания рабочего дня, и вышеуказанные условия не могут быть выполнены, то разрешается хранить контейнеры в холодильных камерах при температуре ноль (0) градусов Цельсия до следующего дня, когда они будут переупакованы. Содержимое контейнеров, не переупакованное в соответствии с условиями, указанными в этом пункте, будет конфисковано в котел.

Термограф

17.4.12 Оборудование, предназначенное для стерилизации, должно быть снабжено манометром и термографом для графической записи процесса.

Графическая кривая

17.4.13 Графическая кривая операций по стерилизации должна быть показана отделу Ветеринарной экспертизы всякий раз, когда он потребует, с возможностью идентификации любого элемента в каждом случае.

Замена воздуха инертными газами

17.4.14 Разрешается заменять воздух в контейнерах инертным газом, таким как азот, диоксид углерода или другими разрешенными НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА), при этом не обязательно указывать об этом на этикетке продукта.

Холодильные камеры

17.4.15 Холодильные камеры должны соответствовать санитарно-гигиеническим и строительным требованиям соответствующего Раздела настоящего Регламента.

Вместимость холодильных камер

17.4.16 Вместимость холодильных камер по объему будет установлена в соответствии с охлаждаемыми или хранящимися продуктами и в соответствии с температурными условиями, которые должны быть достигнуты для этих продуктов.

Разделявание туш

17.4.17. Отдел, предназначенный для обработки сырья до его приготовления, в случае более крупных видов должен соответствовать требованиям, указанным в главе XIII. Для домашней птицы, рыбы и мяса птицы он должен отвечать требованиям, изложенным в соответствующих главах.

Столы	17.4.18 Столы, предназначенные для удаления до упаковки, сухожилий, апоневроза, избытка жира и других тканей, не разрешенных настоящим Регламентом, должны быть покрыты листом из нержавеющей стали, который должен покрывать четыре (4) края стола ; если для этого покрытия используется более одного листа, они должны быть сварены вместе.
Отдел для упаковки	17.4.19 Отдел для упаковки должен отвечать требованиям, установленным для помещений для переработки на фабриках колбасных изделий.
Кухни	17.4.20 Кухни должны соответствовать условиям, указанным в главе XVI, с возможностью использования кухонных плит непрерывного действия.
Экспертиза консервов	<p>17.4.21 Экспертиза консервов должна проводиться в соответствии со следующими нормами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.). Упаковка не должна иметь внутреннего давления при температуре среды: приблизительно двадцать градусов Цельсия (20 ° C).</li> <li>b) Пробивание контейнеров, закрытых под вакуумом, при впуске воздуха должно вызывать характерный звук и уменьшение вогнутости стенок контейнера.</li> <li>c) Содержимое должно иметь цвет, запах и вкус, характерные для каждого типа.</li> <li>d) Состав должен соответствовать указанному в монографии об одобрении продукта, и должно быть установлено отсутствие тканей низшего качества.</li> <li>e) Не должно быть реакции аммиака или присутствия соединений серы. В консервах из красного мяса допускается присутствие следов сероводорода, а в консервах из ракообразных - допускается принцип почернения, если он обусловлен образованием полисульфидов двухвалентного железа.</li> <li>f) При микробиологическом и химическом исследовании соответствующие тесты будут проводиться в каждом случае в соответствии с лабораторными методами, утвержденными НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).</li> </ul>
Нарушения	<p>17.4.22 Положения настоящих Правил считаются нарушенными, несмотря на другие нарушения, если для продуктов, описанных в настоящей Главе будет выявлено:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Что в них содержится мясо видов, отличных от тех, которые заявлены на этикетках.</li> <li>b) Что они содержат посторонние вещества, не соответствующие их нормальному составу.</li> <li>c) Что к ним было добавлено больше определенных веществ, чем разрешено настоящим Регламентом.</li> <li>d) Что к ним были добавлены апоневроз, хрящ, кишечник или другие ткани, не разрешенные или не заявленные в монографии об одобрении продукта.</li> <li>e) Что в используемой соли содержится более пяти (5) процентов селитры (нитрат калия или натрия) или более четырех десятых (0,4) процента нитрита натрия.</li> <li>f) Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 858 от 27.08.1993 г.)</li> </ul>
Мясо с челюсти	17.4.23 При использовании мяса с челюсти или другого, на котором много апоневротической ткани или сухожилий, перед началом его переработки необходимо избавиться от излишка этих тканей.
Микробиологические показатели	17.4.24 Консервы будут считаться непригодными

к потреблению, если в них обнаружены живые патогенные микроорганизмы, а при лабораторных испытаниях количество присутствующих токсинов, превышает допустимое в настоящем Регламенте. В случае сапрофитных микробов или продуктов их метаболизма учитываются показатели, установленные с этой целью НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).

Добавление крахмала	17.4.25 В консервах, не рассматриваемых как пащеты, допускается содержание крахмала в максимальном количестве пять (5) процентов веса готового продукта, с обязательным указанием на этикетке.
	Контроль консервации
Требования к хранению охлажденные	17.5 После того, как простерилизованные и сразу же консервные банки будут сложены по типу консервы и размеру тары, они должны находиться в печи как минимум пятнадцать (15) дней при температуре тридцать (30) градусов Цельсия.
Испытание в печи	17.5.1 (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.). С каждой партии должны быть отобраны два (2) образца, которые пройдут испытание в печи на протяжении периода, не меньше пяти (5) дней при температуре пятьдесят пять градусов Цельсия (55°C) и тридцать три градуса Цельсия (37°C).
Контейнеры первого использования.	17.5.2 Все контейнеры должны быть без дефектов и, за исключением стеклянных контейнеров, должны использоваться впервые.
Мытьё контейнеров	17.5.3 Перед их заполнением контейнеры должны быть идеально вымыты, в перевернутом положении, проточной водой при температуре не ниже восьмидесяти пяти (85) градусов Цельсия и должны быть обработаны струей пара перед их использованием. Оборудование для мытья контейнеров должно быть оснащено термометром для проверки температуры воды для мытья.
Мытьё с мыльными или щелочными растворами	17.5.4 Если контейнеры не были произведены на самом предприятии, разрешается их мытьё мыльными или щелочными растворами с последующим полосканием горячей водой.
Механические средства упаковки	17.5.5 Упаковка должна проводиться механическими средствами, кроме тех случаев, когда это невозможно по технологическим причинам, а в остальных случаях исполнение операций вручную допускается только при регулировке содержимого. Запрещено наполнять контейнеры посредством их окунания в продукт, который они должны содержать.
Отдельное расположение	17.5.6 Если пищевые вещества должны быть отделены от жести, то это стоит реализовать с помощью лака, эмали или другого вещества, одобренного НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).
Жесть. Контейнеры без санитарного лака. За исключением упаковки с маслом. или их	17.5.7 Жесть, предназначенная для упаковки пищевых продуктов сырья, должна соответствовать следующим условиям: а) Для контейнеров без защитного внутреннего покрытия санитарным лаком, поверхность прямого

контакта с продуктами питания должна содержать как минимум пять с половиной (5,5) граммов олова на квадратный метр (что соответствует электролитически луженой жести с оловянным покрытием в количестве одиннадцати (11) грамм на метр квадратный или дифференциальной электролитически луженой жести, исполняющей настоящее требование). Исключением являются контейнеры для пищевых масел, для которых поверхность прямого контакта с ними должна содержать как минимум два целых восемь десятых грамма олова на квадратный метр (что соответствует дифференциальной электролитически луженой жести с оловянным покрытием в количестве пять целых шесть десятых (5,6) грамма, которая исполняет настоящее требование).

- b) Для контейнеров с внутренним защитным покрытием санитарным лаком:
- 1) Для жидких продуктов должна использоваться электролитически луженая жесьть с минимальным оловянным покрытием в количестве от пяти (5) до шести (6) грамм на квадратный метр.
  - 2) Для порошкообразных или относительно сухих продуктов разрешено использование жести с минимальным оловянным покрытием в количестве три целых одна десятая (3,1) грамма на квадратный метр или обычного стального листа, покрытого защитным санитарным лаком.
- c) Контейнеры, которые производятся из жести горячего цинкования ("hot dipped") должны соответствовать требованиям пунктов a) и b).

Эмалированный, лакированный материал

17. 5. 8 Любой эмалированный или лакированный материал должен иметь полностью покрытую поверхность и не выделять токсичные вещества, металлы или металлоиды в пропорциях, превышающих установленные в пункте 17.4 настоящего Регламента, пределы.

Безвредные красители

17. 5. 9 Для покраски, декорирования и эмалирования контейнеров, инвентаря и прочих указанных в предыдущих пунктах материалов, разрешено использование исключительно безвредных красителей. Запрещено использовать красители с содержанием сурьмы, мышьяка, бария, кадмия, меди, хрома, ртути, свинца, урана и цинка в растворимых формах.

Внутренняя и внешняя сварка

17.5.10 Внутренняя сварка и сварочные материалы для контейнеров, инвентаря и аксессуаров, которые контактируют или могут контактировать с продуктами питания и напитками должны соответствовать условиям чистоты, установленным в пункте 17.4 настоящего Регламента. Что касается внешней сварки и сварочных материалов для нее, то они могут содержать любой процент примесей.

Закрытие контейнеров

17.5.11 Разрешено закрывать контейнеры с продуктами питания и напитками, используя такие материалы:

a) Технически чистое олово (продукты для консервирования) или смесь олово-свинец, если их содержание в смеси не превышает

лимита, обозначенные в пункте 17.4.

- b) Впервые использованная пробка и ее заменители (пластик и т.д.), которые не выделяют вредных веществ.
- c) Впервые использованная резина и ее заменители, которые не выделяют вредных веществ.
- d) Металлические крышки, оловянные, лакированные или эмалированные крышки из керамики, урегулированные под кольца из пробки, резины и их заменителей, не содержащих вредных веществ.
- e) Металлические пластины (крышка «венец» и т.д.),

имеющие нижнюю часть из пробкового материала, алюминия, олова или других металлов или пластика, либо специального покрытия, если они не выделяют вредных веществ.

- f) Стекло, фарфор или другой подходящий материал, одобренный НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).
- g) Используя электросварку в случае пластиковых контейнеров.

Лаки и пластик

17.5.12 Лаки и пластик, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами могут содержать исключительно:

- a) Натуральные или синтетические смолы и/или нерастворимые полимеры, не вступающие в реакцию с продуктами питания.
- b) Растворители с точкой кипения ниже ста пятидесяти (150) градусов Цельсия или другие, полное уничтожение которых в готовом продукте гарантировано.
- c) Пластификаторы: парафиновое масло, касторовое масло, глицерин, диэтиленгликоль, триэтиленгликоль, пропиленгликоль, стеараты и рицинолеаты этила, бутила, амила и материалов, которые не выделяют токсичных веществ, бензобутиламид, диоктилфталат, трицептонат глицерина, себасат и октиладипат, трибутилацетилцитрат, двойной гептилфталат и нонил.
- d) Стабилизаторы: гексаметилентетрамин, дифенилтиомочевина, мочевины, сульфонат натрия, алкилсульфонаты натрия, алкилнафталин, резинаты кобальта и марганца.
- e) Пигменты: красители, разрешенные настоящим Регламентом.
- f) Улучшители или наполнители: тальк, слюда, оксид титана, опилки, кремнезем и другие инертные тела разрешенного использования.
- g) Прочие материалы, одобренные

СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).

- h) Кроме того лаки и материалы из пластика должны удовлетворительно пройти упаковочные тесты коммерческого типа, при этом органолептические показатели продукта, который упакован не должны измениться.

Охлаждение

17.5.13 После стерилизации консервные банки должны быть охлаждены до температуры тридцать семь (37) градусов Цельсия с целью избежания возможной коррозии в связи с остатками влаги на поверхности.

Вода для охлаждения исключительно

17.5.14 Охлаждение консервных банок должно проводиться

проточной водой, которая перед этим прошла процесс хлорирования на протяжении не менее двадцати (20) минут и на входе в автоклав имеющая в своем составе не менее трех (3) частей на миллион остаточного свободного активного хлора.

Мойка контейнеров

17.5.15 Наполненные жестяные банки должны мыться проточной водой и покрываться лаком перед тем, как их отправят в помещение инкубации, в случае распоряжения НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) или по технологическим причинам.

Различные типы консервов

Вяленая и вареная говядина (Corned-beef)

17. 6 (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.).  
Вяленая или вареная говядина (Corned-beef) - это

консервы, изготовленные из говядины без костей, порезанной на куски, вареной или вяленой. Содержание влаги в готовом обезжиренном продукте не должно превышать шестьдесят восемь (68) процентов, а содержание зол - не выше четырех (4) процентов.

Вяленая и вареная баранина (Corned mutton)

17. 6. 1 (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.).

Вяленая или вареная баранина (Corned mutton) - это консервы, изготовленные из баранины без костей, порезанной на куски, вареной или вяленой. Характеристики готового продукта совпадают с характеристиками вареной и вяленой говядины.

Вяленая и вареная свинина (Corned pork)

17. 6. 2 Вяленая и вареная свинина

(Corned pork) - это консервы, изготовленные из вяленой свинины без костей, порезанной на куски, вареной и вяленой. Ее среднее процентное содержание должно быть таким же, как для вяленой и вареной говядиной, а количество жидкости может достигать двадцать два (22) процента.

Не вяленая говядина (Boiled beef)

17.6.3 Не вяленая вареная говядина (Boiled beef) - это консервы, изготовленные так же, как и "corned beef", но с использованием не вяленого мяса.

Не вяленая баранина (Boiled mutton)

17. 6. 4 Не вяленая вареная баранина

(Boiled mutton) - это консервы, изготовленные так же, как "corned mutton", но с использованием не вяленого мяса.

Не вяленая свинина (Boiled pork)

17.6.5 Не вяленая вареная свинина (Boiled pork) - это консервы, изготовленные так же, как и "corned pork", но с использованием не вяленого мяса.

Мясная смесь

17. 6. 6 Мясная смесь разных видов

животных должна быть указана на этикетке в процентном соотношении.

Жареная говядина (Roast beef)

17. 6. 7 Жареная говядина (Roast beef) -

это консервы, изготовленные из жареной свежей говядины. Содержание влаги в обезжиренном продукте не должно превышать семьдесят (70) процентов, а среднее содержание зол должно быть два с половиной (2,5) процентов.

Говяжья вырезка на гриле (Grilled sirloin steak)

17. 6. 8 Говяжья вырезка на гриле

(Grilled sirloin steak) - это консервы, изготовленные из говяжьей вырезки, жареной на гриле.

Говяжья вырезка с луком

17. 6. 9 Говяжья вырезка с луком

(Steak and onions) - это консервы, изготовленные из свежей говядины, пожаренной с добавлением лука.

Говядина типа гамбургер с белым или томатным соусом

17.6.10 Консервы из говядины типа гамбургер - это

консервы, изготовленные из фарша с добавлением белого или томатного соуса в форме круга по размеру контейнера.

Говяжья грудинка (Brisket beef)

17.6.11 Говяжья грудинка (Brisket beef) - это

консервы, изготовленные из вяленой или не вяленой вареной говядины

	О без костей, взятой из грудной области коровы, передне-задней части грудной клетки, а также с части, которая идет вдоль грудной кости. Куски должны иметь размер контейнера, в который упаковываются, а меньшие куски принимаются только для дополнения веса.
Говяжья щека (Ox cheek)	17.6.12 Говяжья щека (Ox cheek) - это консервы, изготовленные из мышечной массы, сформированной жевательными и крыловидными мышцами, вяленой или не вяленой и вареной.
Говядина с картошкой (Corned beef hash)	17.6.13 Говядина с картошкой (Corned beef hash) - это консервы, изготовленные из варено-вяленой говядины (Corned beef), с добавлением кусков картошки, того же размера, что и мясо.
Приправленной мясо (Boeuf assaisonné)	17.6.14 Приправленной мясо (Boeuf assaisonné) - это консервы, изготовленные из варено-вяленого мяса без костей, с добавлением большого количества приправ.
Тушенное мясо с соусом (Stewed beef)	17.6.15 Тушенное мясо с соусом (Stewed beef) - это консервы, изготовленные из тушеной говядины, с добавлением соуса.
Мясо «по заказу»	17.6.16 Мясо «по заказу» - это консервы, изготовленные из тушенного мяса и внутренних органов птицы, к которым добавляется соус из лимона и яйца.
Тушеная говядина и говяжьи почки (Stewed steak and kidneys)	17.6.17 Тушеная говядина и говяжьи почки (Stewed steak and kidneys) - это консервы, изготовленные из кусков говядины и говяжьих почек, с добавлением соуса.
Кассуле	17.6.18 «Кассуле» - это консервы изготовленные из тушеной свинины с приправами с добавлением белой фасоли.
Paгу	17.6.19 Paгу - это консервы, изготовленные из кусков мяса и овощей.
Локро	17.6.20 «Локро» - это консервы, изготовленные из размельченной кукурузы, фасоли, кусков мяса и тыквы. Если их готовят из пшеницы, то такие консервы должны называться «локро из пшеницы».
Чили кон карне	17.6.21 «Чили кон карне» - это консервы, изготовленные из свинины или говядины, вяленой или нет, мелко нарезанной, тушеной, с добавлением или без добавления фасоли и острого перца. Готовый продукт должен содержать не меньше сорока (40) процентов мяса от веса сырого мяса.
Ягненок по-ирландски	17.6.22 Ягненок по-ирландски (Irish stew) - это консервы, изготовленные из мяса ягненка, тушеного с картошкой и соусом, приготовленным из муки и молока (белый соус).
Тушеный ягненок (Stewed lamb)	17.6.23 Тушеный ягненок (Stewed lamb) - это консервы, изготовленные из баранины, с добавлением соуса.
Бычий хвост (Ox tail)	17.6.24 Бычий хвост (Ox tail) - это консервы, изготовленные из первых копчиковых позвонков быка или коровы вместе с прилегающими к

ним мышцами, вяленых или нет и вареных. Их средний состав: вода, шестьдесят пять (65) процентов; протидный белок, двадцать три (23) процента; липиды, восемь (8) процентов; золы, один (1) процент.

- Фрикадельки (Meat rissole) 17.6.25 Фрикадельки (Meat rissole) - это консервы, изготовленные на основе мясного фарша с добавлением или без добавления муки и яиц, который перед упаковкой делится на маленькие шарики и готовится с добавлением соуса в количестве, не превышающем сорок девять (49) процентов от общего веса готового продукта.
- Дьявольский хамон (Deviled ham) 17.6.26 Хамон с приправами или дьявольский хамон (Deviled ham) - это консервы, приготовленные с массой из хамона, приправленной специями, которую можно заменить на сорок (40) процентов говядиной, в этом случае такое добавление должно быть указано на этикетке. Средний процентный состав должен быть: жидкость - сорок пять (45) процентов; протидные белки - девятнадцать (19) процентов; липиды - тридцать три (33) процента и золы - три (3) процента.
- Говяжьи языки (Ox tongues; veal tongues) 17.6.27 Говяжьи языки - это консервы, изготовленные из языков коров и быков (Ox tongues) или телят (Veal tongues), без слизистых оболочек, костей и хрящей, вялено-вареные. Весь контейнер может быть заполнен кусками языков. Средний процентный состав: вода, пятьдесят пять (55) процентов; протидные белки, девятнадцать (19) процентов; липиды, двадцать два (22) процента и золы, четыре (4) процента.
- Язык ягненка (Braised lamb tongues) 17.6.28 Язык ягненка в соусе (Braised lamb tongues in savoury sauce) - это консервы, изготовленные из вареного бараньего языка, к которому в момент упаковки добавляется томатный соус с приправами.
- Маринованные языки (Pickled tongues) 17.6.29 Маринованные языки (Pickled название вида животного: бык, овца, свинья tongues) - это консервы, изготовленные из вареных языков, к которым добавляют маринад в пропорции не выше сорока девяти (49) процентов в готовом продукте.
- Бараний язык (Lamb's tongue) 17.6.30 Бараний язык (Lamb's tongue) - это консервы, изготовленные из бараньих языков, очищенных от слизистых оболочек, костей и хрящей, вяленых, вареных и с добавлением бульона с желатином в пропорции не выше десяти (10) процентов. Весь контейнер может быть заполнен кусками языков. Средний процентный состав: вода, пятьдесят (50) процентов; протидные белки, двадцать (20) процентов; липиды, двадцать шесть (26) процентов и золы, четыре (4) процента.
- Свиные языки (Pork tongues, Lunch-tongues o Breakfast tongues) 17.6.31 Свиные языки (Pork tongues, Lunch-tongues o breakfast tongues) - это консервы, изготовленные из свиных языков таким же способом, как бараньи языки.
- Мясной фарш. Определение 17.6.32 Мясной фарш и/или фарш из внутренних органов - это мелко рубленый фарш с добавлением или без добавления жиров.

Мясной фарш на экспорт (Minced meat)	17.6.33 Мясной фарш на экспорт (Minced meat) - это консервы, изготовленные из говяжьего фарша, процентное содержание которого не ниже тридцати (30) процентов от общего состава, с добавлением свиного жира.
Фарш из мозгов	17.6.34 фарш из мозгов - это консервы, изготовленные из рубленой мозговой массы.
Фарш и паштеты. Заявление о составе	17.6.35 На этикетке консервов, изготовленных из паштета и фарша необходимо указывать составляющие компоненты животного происхождения. Такой тип консервов не должен содержать меньше, чем тридцать (30) процентов сырья, от которого происходит название продукта.
Мясной паштет (Pote meat)	17.6.36 Мясной паштет или паштет из мяса (pote meat) - это консервы, изготовленные из мясной пасты, с указанием используемых видов мяса на этикетке, с добавлением жиров.
Печеночный паштет (Paté de foie)	17.6.37 Печеночный паштет (Paté de foie) - это консервы, изготовленные из печеночной пасты, жира, говядины, также с возможным добавлением молока, яиц и крахмала.
Печеночный паштет с грибами или трюфелями	17.6.38 Печеночный паштет с грибами или трюфелями - это консервы, изготовленные из печеночной пасты (Paté de foie) с добавлением не менее шести (6) грамм сушеных грибов на килограмм готового продукта или не менее восьмидесяти (80) грамм трюфелей, в соответствующем случае.
Жирный печеночный паштет (Paté de foie gras)	17.6.39 Жирный мясной паштет (Paté de foie gras) - это консервы, изготовленные из пасты из гусиной или утиной печени, к которой дополнительно был добавлен жир, с добавлением свинины и свиного жира.
Добавление крахмала в паштеты. Влага	17.6.40 Пасты для приготовления консервов не должны содержать более десяти (10) процентов крахмала и более шестидесяти восьми (68) процентов влаги.
Паштет из языка (Pote tongue)	17.6.41 Паста из языка или паштет из языка (Pote tongue) - это консервы, изготовленные из пасты из языка, очищенного от слизистой оболочки, костей и хрящей.
Паштет из языка и хамона (Meat and ham)	17.6.42 Паста из языка и хамона или паштет из языка и хамона (Meat and ham) - это консервы, изготовленные из мясной пасты со свиным языком, вяленой и вареной в воде, с добавлением хамона, который может быть копченым или нет.
Индюшиный паштет с молочным поросенком	17.6.42 Индюшиный паштет с молочным поросенком - это консервы, изготовленные из свинины и индюшатины с добавлением сала.
Паштет из свиных ножек	17.6.44 Паштет из свиных ножек - это консервы, изготовленные из свиных ножек без костей, вяленых, вареных в воде и с добавлением других частей свиньи или без их добавления. В момент упаковки к нему добавляется желатин или агар-агар в соотношении не

выше десяти (10) процентов.

Испанские чоризо.	17.6.45	Испанские чоризо в консервах - это консервы, изготовленные из одноименного продукта в свином жире.
Колбаски типа Вена или Франкфурт, «закусочные»	17.6.46	Консервы из колбасок типа Вена, Франкфурт, «закусочные» - это консервы, изготовленные из одноименных продуктов.
Курица в маринаде	17.6.47	Курица в маринаде - это консервы, изготовленные из курицы с добавлением маринада в соотношении не выше тридцати (процентов) в готовом продукте.
Индюшка кусками	17.6.48	Индюшка кусками - это консервы, изготовленные из кусков индюшатины, смеси грудных мышц и прочих мышц с добавлением агар-агара и/или желатина.
Индюшка в маринаде	17.6.49	Индюшка в маринаде - это консервы, описанные в предыдущем пункте, в которых агар агар и/или желатин заменяется маринадом, в соотношении не выше сорока девяти (49) процентов в готовом продукте.
Требуха по-генуэзски	17.6.50	Требуха по-генуэзски - это консервы, изготовленные из говяжьей требухи, порезанной тонкими полосками или небольшими кусками, с добавлением соуса из острого перца, помидоров, лука, сельдерея, петрушки, моркови, чеснока и перца.
Требуха в томатном соусе	17.6.51	Требуха в томатном соусе - это консервы, изготовленные из промытой требухи, сваренной и порезанной полосками или кусками, с добавлением соуса, сваренного на основе помидоров.
Бусэка (Ox tripe)	17.6.52	Бусэка (Ox tripe) - это консервы, изготовленные из требухи (первый и/или второй желудок жвачных), порезанной полосками или кусками, промытой, сваренной и тушенной.
Фасоль с салом в томатном соусе	17.6.53	Фасоль с салом в томатном соусе - это консервы, изготовленные из вареной фасоли у кусков сала с добавлением вареного томатного соуса.
Фасоль с салом и белым соусом	17.6.54	Фасоль с салом и белым соусом - это консервы, изготовленные из кусков сала, с добавлением вареной фасоли и белого соуса. В любом случае на этикетке следует указывать вид используемой фасоли.
Мясо с овощами	17.6.55	Мясо с овощами - это консервы, изготовленные из кусков говядины, с добавлением различных продуктов растительного происхождения, к которым также могут добавляться другие продукты в соответствии с местными вкусами.
Томатный соус	17.6.56	Томатный соус - это консервы, изготовленные из соуса из помидоров, мясного соуса и овощей.
Томатный соус по-болонски (Succo bolognese)	17.6.57	Томатный соус по-болонски (Succo bolognese) - это консервы, изготовленные из мелко нарезанного мяса, с добавлением томатного соуса.
Равиоли в томатном соусе	17.6.58	Равиоли в томатном соусе - это консервы, изготовленные из равиоли, сваренных с добавлением томатного соуса.
Тальярини в томатном соусе	17.6.59	Тальярини в томатном соусе - это консервы, изготовленные из вареной лапши, которая называется

тальярины, с добавлением томатного соуса.

Минестроне	17.6.60 Минестроне - это консервы, изготовленные на основе супа из овощей, зелени, с добавлением риса или без и с макаронами.
Начинка для пирогов	17.6.61 Начинка для пирогов - это консервы, изготовленные из говяжьего фарша, с добавлением или без добавления изюма, картошки, яиц, оливок и соуса.
Закусочный салат	17.6.62 Закусочный салат - это консервы, изготовленные из бычьих и/или свиных морд и рыл, порезанных на тонкие куски, выдержанных в рассоле, сваренных, с добавлением уксуса и специй.
Бульон	17.6.63 Бульон - это консервы, приготовленные на основе жидкости, полученной в результате варения в воде мяса, костей и/или внутренних органов, с добавлением овощей или без.
Концентрированный бульон	17.6.64 Концентрированный бульон или жидкий мясной экстракт - это консервы, изготовленные из частично обезвоженного мясного бульона. Он должен соответствовать требованиям, применяемым к мясному экстракту, кроме случаев низкой концентрации. Он должен содержать более пятидесяти (50) процентов и менее семидесяти пяти (75) процентов общих твердых веществ в готовом продукте.
Суп	17.6.65 Суп - это консервы, изготовленные из бульона с добавлением съедобных твердых продуктов животного или растительного происхождения.

#### Различные типы пресервов

Замороженное вареное мясо	17. 7 Замороженное вареное мясо - это консервы, изготовленные из обезжиренного мяса, которое после нарезания было сварено в воде, после этого промыто под водой и сразу же заморожено.
Ветчина в консервах	17. 7. 1 Ветчина в консервах - это продукты, изготовленные из одноименного продукта, упакованные в жестяные контейнеры и пастеризованные.
Ножки в уксусе	17. 7. 2 Ножки в уксусе - это пресервы, изготовленные из вяленых и вареных свиных ножек с добавлением или без добавления лука, петрушки, горчицы в зернах, белого перца, белого уксуса, можжевельника и масла. Ножки погружаются в смесь, приготовленную для их консервации.

#### Разные виды съедобных консервированных продуктов.

Мясной экстракт. Определение	17. 8 Мясной экстракт - это консервированный продукт, изготовленный путем концентрации мясного бульона до получения пастообразной консистенции.
Мясной экстракт первого сорта	17. 8. 1 Мясной экстракт первого сорта - это продукт, соответствующий следующим характеристикам: а) Отличная растворимость в холодной воде. Допускается лишь наличие следов нерастворимых веществ. б) (Постановление экс-СЕНАСА № 109 от 21.01.1993 г.). Содержание воды не превышает двадцать (20) процентов. с) Содержание хлорида натрия не превышает пяти (5) процентов. d) Содержание креатина и креатинина, подсчитанных вместе, не ниже семи (7) процентов. е) Допускается меньшее содержание креатина и креатинина в общем, если они находятся в соотношении с меньшим количеством воды и хлорида

		натрия.
		f) Аммиачный азот не превышает половины (0,5) процента, а общий азот - не менее семи (7) процентов.
		g) Допускается содержание следов желатина, но не допускается содержание декстринов, коагулируемых альбуминов, производных казеина, дрожжевых экстрактов или любого другого несанкционированного продукта.
Мясной экстракт второго сорта	17. 8. 2	Мясные экстракты, которые соответствуют требованиям подпунктов а), f) и g) предыдущего пункта и общее содержание креатина и креатинина в которых составляет менее семи (7) процентов, но не менее пяти (5) процентов, содержание воды и хлорида натрия не превышает двадцать два (22) и десять (10) процентов соответственно, считаются продуктами второго сорта.
Мясной соус	17. 8. 3	Концентрированный мясной соус (Concentrate meat jus) - это консервированный продукт, полученный в результате процесса концентрации жидкой части красной мышечной ткани, при температуре ниже точки коагуляции растворимых протидных белков при нормальном атмосферном давлении или под вакуумом. Не допускается содержание неразрешенных веществ. Сухой экстракт не должен содержать более пятнадцати (15) процентов зол, в которых не должно содержаться более двух с половиной (2,5) процентов хлорида натрия; количество фосфорного ангидрида будет колебаться между двумя (2) и четырьмя (4) процентами, а количество азота будет составлять не менее двенадцати (12) процентов, в расчете на сухое вещество; азотистая часть будет содержать не более тридцати пяти (35) процентов коагулируемого альбумина или сорока (40) процентов основ креатина. Мясной соус не может продаваться как мясной экстракт и не может содержать этикетки мясного экстракта.
Мясной порошок (Powder meat)	17. 8. 4	Мясной порошок (Powder meat) - это консервированный продукт, изготовленный из размельченного и сушеного мяса, которое было обезжирено. После помола и окончания процесса изготовления продукт упаковывается.
Растворимое мясо	17. 8.5	Растворимое мясо - это консервированный продукт, полученный в результате гидролиза мяса, либо под действием тепла в кислой или щелочной среде, либо в результате переваривания определенных ферментов. Полученный в такой способ продукт позже проходит процесс концентрации под вакуумом до получения желаемой консистенции. Растворимое мясо не может продаваться как мясной экстракт и не может содержать этикетки мясного экстракта.
Концентрированные супы	17. 8. 6	Концентрированные супы – это консервированные продукты, изготовленные на основе мясного экстракта, жирных веществ, овощей, зерновой муки и разрешенных пищевых добавок. Они не должны содержать более шестнадцати (16) процентов воды, восемнадцати (18) процентов зол, пятнадцати (15) процентов жиров, и менее четырех с половиной (4,5) процентов азотистых веществ. Не допускается содержание в них желатина.
Концентрированный бульон из костей	17. 8. 7	Концентрированный бульон из костей - это консервированный продукт, изготовленный на основе концентрирования бульона, полученного в результате варения костей.
Сушеная требуха	17. 8. 8	Сушеная требуха – это консервированный продукт, изготовленный из требухи, поддавшейся процессу обезвоживания, позволяющего более длительное хранение, в целлофановых пакетах или похожих контейнерах.